
ASPIC DI FRUTTA DI SOTTOBOSCO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di frutti di sottobosco
- 150 g di zucchero semolato
- 80 g di acqua
- 20 g di colla di pesce
- maraschino
- alcune gocce di limone
- fragole di sottobosco per decorare

Lavare i frutti di sottobosco e frullare in modo che resti una purea, in una casseruola fare uno sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero.

Mettere i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda farli ammorbidire per qualche minuto, dopo di che aggiungere allo sciroppo la gelatina e lasciare intiepidire, aggiungere la purea di frutta e sformare in stampini da creme caramel o stampini di varie forme: rotondi, quadrati, mezzaluna, ovali, ecc...

Raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore, quindi sformare l'aspic di frutta in un piattino e decorare con delle fragole di sottobosco.